

SAVOIRS ASSOCIÉS**PARTIE ÉCRITE sur 20 points****NUTRITION - ALIMENTATION**

1. Citer les groupes d'aliments présents dans la purée.
Lait et produits laitiers, féculents et produits sucrés, fruits et légumes cuits, matières grasses
2. Citer le composant principal de chaque groupe d'aliments précédents et son rôle.
Lait = calcium = croissance pour les os ; Féculents = glucides = énergie ; Fruits et légumes = vitamines = bon fonctionnement ; Matières grasses = lipides = énergie
3. Citer 2 conseils pour conserver les vitamines des légumes lors d'une préparation d'une purée.
- *laver les légumes en les passant rapidement sous l'eau plutôt que de les laisser tremper dans l'eau de lavage.*
- *utiliser un couteau en acier inoxydable pour conserver la vitamine C lors de l'épluchage des légumes.* (2 points)
4. Justifier 3 précautions à prendre lors de la préparation du repas afin d'éviter toute contamination des aliments.
Lavage des mains, respecter la marche en avant, couvrir les aliments. (2 points)
5. Citer les 6 organes de l'appareil digestif.
Bouche – œsophage – estomac – intestin – rectum – anus (3 points)
6. Préciser le rôle principal de la vitamine C.
Anti-infectieuse, antifatique, antioxydante (1 point)

TECHNOLOGIE

1. Citer les équipements dans lesquels on peut installer un enfant pour lui donner à manger.
(de 6 mois à 5 ans)
Transat, chaise haute, réhausseur, petites tables. (1 point)
2. Citer les règles de sécurité à observer lors de l'utilisation des produits d'entretien.
Laisser le produit dans son emballage d'origine, ne pas mélanger les produits, utiliser des produits avec bouchon de sécurité, utiliser hors présence des enfants, mettre des gants si besoin, bien lire et respecter le mode d'emploi... (2 points)
3. Citer le mode d'action d'un détergent / désinfectant.
Le détergent enlève les salissures, le désinfectant détruit ou inhibe les micro-organismes. (2 points)
4. Citer les 2 techniques d'aération d'une maison.
Aération naturelle, aération mécanique (2 points)

C.A.P.

Spécialité : PETITE ENFANCE

CORRIGÉ

Code Spécialité :

Durée :
2H30Session
2009

Épreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICE À L'USAGER

N° Sujet : N° 2 type C

Coefficient:
4Folio
1 / 1